Rok III. 1856. № 3.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez c. k. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

Wychodzi w Krakowie raz na tydzień. Cena przedpłaty: półrocznie złr. 2 kr. 30 mk., rocznie złr. 5 mk. Na prowincji, z przesyłką półrocznie złr. 3, rocznie złr. 6 mk. Pieniądze prenumeracyjne nadsyłane być mają *franco* pocztą pod adresem: **do Redakcji Tygodnika rolniczo-przemysłowego** w Krakowie, w biórze c. k. Towarz. gosp. rolniczego, przy ulicy Szewskiéj Ner 335/6 z wyrażeniem: *pieniądze prenumeracyjne*, gdzie również adresowane być winny *franco* wszelkie zgłoszenia się przedmiotu pisma tego dotyczące. W Królestwie Polskiém przyjmują przedpłatę wszystkie Urzęda pocztowe za cenę półroczną rs. 3 kop. 8.

Przyjmują się: 1) wszelkie korrespondencje, odezwy i rozprawy celowi pisma odpowiednie. 2) Ogłoszenia, obwieszczenia, doniesienia, uwiadomienia wszelkiego rodzaju, te ostatnie za opłatą: od wiersza petytowego za jednorazowe umieszczenie 3 kr. mk. za następne po 1 ½ kr. mk. z dopłatą 10 kr. za każde ogłoszenie na stępel rządowy.

O wyrobie spirytusu z buraków.

(Dalszy ciąg—zob. Ner 1 Tygod.)

Dzieło J. N. Kurowskiego, o którém mówiliśmy w poprzednim artykule, obejmuje w I części obszerny opis uprawy buraków cukrowych, używanych również korzystniéj od innych gatunków do wyrobu spirytusu. Odsyłając czytelników po szczegóły do samego dzieła, niektóre tylko podajemy skazówki, na które przy uprawie téj rośliny względ mieć należy.

Jakość ziemi, jéj położenie, uprawa, środki użyzniające, płodozmian, pielęgnowanie podczas wzrostu itp. nader wielki wpływ wywiérają na ilość i jakość ziemiopłodów. Jest on różny, wedle natury roślin i ich użytkowania. Najmocniéj zaś wymienione czynności wpływają na *ilość*, a szczególniéj na *jakość* buraków; a to tak dalece, iż podług twierdzenia p. Payen, z powodu wymienionych wpływów, różnica, co do ilości cukru, w jednéj i téj saméj odmianie buraków, waży się między 4 a 13 na sto, to jest: jeden i ten sam gatunek buraków, skoro wyżéj wymienione okoliczności odpowiadają jego naturze, zawiéra do 13 proc. na alkohol zamieniających się substancji; kiedy w przeciwnym razie zaledwie 4 proc. zawiérać ich będzie. Niemniéj także wielki wywiéra wpływ na obfitość alkoholu *wcześniejsze* lub *późniejsze* wybiéranie z ziemi buraków, oraz sposób ich *przechowywania i wcześniejsze lub późniejsze przerobienie na spirytus*. Jakoż Erpeldinger utrzymuje, iż jak wielokrotne doświadczenia przekonały, buraki zebrane z jednego i tego samego morga pola: na początku września zawiérały 6%, wybrane w połowie tego miesiąca 8% a w końcu września 9% cukru krystalicznego i klejowego.

Między przymiotami buraków przeznaczonych na gorzelnię lub do cukrowni ta ważna zachodzi różnica, iż w pierwszym razie mogą zawiérać w sobie, bez szkody, więcéj cukru *niekrystalicznego*, ten bowiem równie jak krystaliczny przeistacza się na alkohol.

Przymioty wszakże, na które przy wyborze buraków do gorzelni baczyć należy są: aby nie były nazbyt wodniste, takie bowiem zużywają dużo opału i przedłużają niepotrzebnie dystylacją; nie mają być ani zanadto małe (niżéj 1 ℔.), ani téż zbyt wielkie (nad 4 do 5 funtów), piérwsze wymagają wiele pracy przy wybiéraniu z ziemi i dużo dają odpadków, im zaś większe, tém więcéj stosunkowo zawiérają wody; nie powinny wyrastać ponad ziemię, gdyż część buraka wystawiona na działanie słońca i powietrza mało zawiéra cukru; nie powinny miéć wiele bocznych korzonków, a mięso ich ma być twarde, jędrne, wydające podczas łamania lub krajania chrzęst mocny, wyraźny, takie bowiem są zdrowe, mało wody a wiele cukru zawiérają, przytém dobrze się przechowują. Przekonano się nadto, że buraki posiadające mięsistość koloru białego są lepsze na cukier a następnie i na wyrabianie alkoholu, od kolorowych; dla tego téż za najstósowniejsze do gorzelni, bo najwięcéj powyższym warunkom odpowiadające, uważają białe buraki cukrowe, tak zwane *szlązkie*; jakkolwiek niektórzy przyznają pierwszeństwo, mianowicie w gruntach lżejszych, burakom *Quedlinburgskim*.

Najdogodniejszym dla buraków jest czarnoziem pszenicę wydający (nie zaś łąkowy, wcale gliny nie posiadający), niezbyt przecież mocny, a mianowicie nie mokry, a tém bardziéj nie sapowaty; tém zaś jest lepszy jeżeli wapno w sobie zawiéra. Po nim na piérwsze zasługuje miejsce *mocny* grunt *jęczmienny*. W ogólności, przyjąć można za prawidło, iż tam gdzie koniczyna czerwona bujnie obradza, i buraki znaczny plon wydadzą. Rola zresztą pod ich uprawę użyta nie powinna być ani zbytecznie wilgotna ani zbytecznie sucha;

a w ogólności, w umiarkowanéj porze czasu, najlepiéj służy téj roślinie i za jéj właściwe miejsce uważane być może położenie nieco spadziste, od południowéj strony.

Lepiéj uprawiać buraki nie na świéżym nawozie; jednakowoż zdaje się, iż świéży nawóz mianowicie od bydła rogatego lub kompost, mało lub wcale im nie szkodzi, jeżeli jest dany przed zimą i kilkakrotną orką tak dalece z ziemią umięszany, iż się nie ztyka bezpośrednio z flancą burakową. Nawóz jednak owczy i koński są szkodliwsze, równie jak szlamy ze stawów i rowów. Natomiast nawóz zielony uważają powszechnie za najstósowniejszy do użyźnienia roli pod tę roślinę. W ogólności, tylko w ziemi bardzo żyznéj można z korzyścią uprawiać buraki; ziemia zaś płonna nie tylko mały plon wydaje, ale buraki są drzewiaste i mało zawiérają cukru.

Pomijamy uwagi o najwłaściwszém miejscu dla téj rośliny w płodozmianie, gdyż to wszędzie od miejscowych stosunków zależy; nadmienić tylko winniśmy, iż w żyznéj i starannie uprawianéj roli, niektóre gospodarstwa przez dwa lub trzy lata a nawet dłużéj, na jedném i tém samém polu uprawiają buraki, bez żadnego przez to szkodliwego wpływu na ich plon i jakość, bez wypłonienia ziemi lub uszczerbku innych odnóg gospodarstwa, jeżeli przytém wszelkie odpadki fabryczne na nawóz są obracane.—Liczne doświadczenia dostatecznie przekonały, iż pod powyższemi warunkami, bez najmniejszego uszczuplenia dawniejszych zbiorów roślin kłosowych, można uprawiać buraki na piątéj części przestrzeni gruntów ornych. A nawet, jeżeli obok przerabiania buraków własnéj produkcji, przerabiają się jeszcze kupne, a odpadki gorzelane, jako: wytłoczyny, wymoczki i braha są, jak być winny, zwierzętami skarmiane, wtedy nie tylko się nie umniejsza żyzność roli, ale owszem powiększa się, w miarę ilości dokupywanych buraków.

Co do uprawy roli, odsyłając po szczegóły do samego dzieła, nadmienimy tylko, iż burak lubi ziemię głęboko spulchnioną, a o ile można i głęboko użyźnioną.

Pomijamy również szczegóły tyczące się sadzenia i pielęgnowania buraków podczas wzrostu, tudzież dalszego obchodzenia się z niemi, jako zbyt obszerne i mniéj konieczne do objaśnienia głównego przedmiotu który nas obecnie zajmuje: podniecając bowiem gospodarzy naszych do pilnego uwzględnienia wyrobu spirytusu z buraków i wyłożywszy już w poprzednim artykule ważne dla krajowego gospodarstwa korzyści téj fabrykacji, chcieliśmy tylko kilku powyższemi skazówkami zwrócić ich uwagę na najgłówniejsze warunki uprawy téj rośliny, aby oprzeć na nich mogli niejakie przekonanie, azali stan ich gospodarstwa, a mianowicie własności i położenie gruntu, należycie tym warunkom odpowiedzieć zdołają?

Dodamy jeszcze kilka uwag. — Aby nie narażać większéj zwłaszcza plantacji na losowość, ważném jest bardzo zapewnić się o dobroci *nasienia*. Otóż cechami téj dobroci są: 1ód aby ziarno było ciężkie; z dwóch więc gatunków, cięższy zawsze będzie lepszy. 2re. Powinno być dokładnie wysuszone i bezwonne, szczególniéj téż nie stęchłe. 3cie. Wielkością równać się ziarnku małego grochu; a zewnętrzną pokrywę mieć koloru żółtawo-zielonkowatego. 4te. Ziarnka nasienne, w wewnętrznych komórkach zawarte, powinny mieć łuskę lśniącą ciemno-czerwonawego koloru, jądro zaś, po rozgryzieniu, białe, mączne, twarde. 5te. Do sadzenia najzdatniejsze jest 1—2-letnie; 3—4-letnie albo nierówno wschodzi, lub słabo wegetuje i wkrótce usycha.

Plon buraków tyle zawisł od różnych okoliczności, iż się dziwić nie można, gdy jedni gospodarze podnoszą go od 150 do 200 korcy z morga, a drudzy niemal o połowę mniéj podają. Ztémwszystkiém zdaje się, iż przy stósownéj uprawie, w cóżkolwiek sprzyjającéj porze, 120 do 150 korcy przyjąć można: piérwszy nawet za średni, drugi za dosyć dobry urodzaj. Dodać przecież należy, iż wielkość gatunkowa buraków ma przeważny wpływ na plon, a raczéj na ilość korcy. Wyżéj wymieniona odnosi się wszakże do buraków li cukrowych.

Przechodząc do właściwéj treści dzieła, to jest do wyrabiania alkoholu z buraków, podaje p. Kurowski naprzód wiadomości wstępne pojaśniające proces destylacji, przedewszystkiém zaś przypomina, iż produkcja wszelkich płynów spirytusowych wymaga niezbędnie:

1) Aby materjał na ten cel użyć się mający zawiérał substancją z któréj jedynie alkohol się tworzy.

2) Aby takowa substancja poddaną została *fermentacji*, albowiem jedynie za jéj pomocą zamienić się może na alkohol. Fermentacja przeto jest w gorzelnictwie jedną z najważniejszych czynności, którą gruntownie znać wypada.

Substancją z któréj jedynie alkohol się tworzy jest *cukier*, bądź krystaliczny bądź niekrystaliczny. Krystaliczny znajduje się w różnych roślinach, mianowicie *w trzcinie cukrowéj*, *w burakach*, *w marchwi*, *pasternaku* i wielu innych; niekrystaliczny głównie w owocach. Inne składowe części rośliny, mianowicie *krochmal* przeistaczają się naprzód za pomocą *diastazu* w słodzie będącego w cukier niekrystaliczny, a dopiéro przez fermentacją w alkohol. I dla tego to, wyrabianie alkoholu z ziemniaków, wymagające *podwójnego* jednéj i téj saméj substancji przeistoczenia, musi być bardziéj skomplikowane od wyrabiania go z buraków, których substancja (cukier) jednéj już tylko ulega przemiane. A że prócz tego, z danéj przestrzeni, buraki wydają więcéj substancji przeistaczającéj się na alkohol niżeli ziemniaki, nic przeto dziwnego: *że uprawa ich na gorzelnie, tak silnie poczyna się upowszechniać.*

W 100 częściach buraków cukrowych mieści się:

	Podług *Payena*	Podług *Basseta*
Wody	83,5	ilość nader różna
Cukru krystalicznego	10,	7 do 11
„ niekrystalicznego		4
Krochmalu (dextryny) . . . . około	0,5	2
Substancji włóknistéj i pektenu (które pozostają w burakach)	0,8	ilość nader zmienna
Białka, substancji sérowéj i dwóch subst. azot zawiérających	1,5	
Substancji tłustéj	0,1	
Różnych gatunków soli alkalicznych .	3,6	
	100.	13.

Dodaje przecież i Basset, że ilość przez niego podana rzadko się zdarza i za wyjątek służyć może. W średniém zaś przecięciu przyjmuje tylko 10% wymienionych substancji na alkohol przeistoczyć się mogących.

Podług teorji zatém, o czém obszerniéj mówiliśmy w Tygodniku z r. z. (str. 130 i następne), przyjmując za zasadę, iż 100 funtów wiédeńskich cukru dają 36 kwart warszawskich, zaś 100 funtów polskich 26 kwart alkoholu absolutnego czyli bezwodnego; przyjmując daléj, iż buraki świéże zawiérają w sobie 10% cukru — w 100 funtach wiédeńskich buraków znajduje się, według teorji, *absolutnego* alkoholu kwart polskich 3,6 w 100 funtach polskich zaś kwart 2,6; czyli, przyjmując wagę korca krak. buraków m. w. na 180 funt. wiéd. a wagę korca warsz. na 260 ℔. pols.—z jednego korca krak. otrzymalibyśmy *absolutnego* alkoholu kwart pols. m. w. $6^1/_2$—a z korca warsz. m. w. kwart $6^3/_4$.—Przyczém nadmieniamy, iż według doświadczeń we Francji, przy zastósowaniu najnowszych metod dystyllacji, otrzymują m. w. 4 do $4^1/_2$% absolutnego alkoholu.

Pomijając w dziele p. Kurowskiego wyłuszczone zasady fermentacji w gorzelnictwie i oznaki dobréj fermentacji, przechodzimy do podania *główniejszych zasad zaprowadzenia gorzelni burakowych.*

Ponieważ, jak to już wiele razy powiedzieliśmy, głównym celem alkoholizacji buraków jest: *powiększenie i ulepszenie chowu zwierząt domowych, a następnie przez otrzymany od nich nawóz, powiększenie plonów zboża, nie zaś produkcja znacznéj ilości alkoholu,* przeto za

Prawidło pierwsze rolnik ma uważać: aby produkcja buraków ograniczoną była jedynie do potrzeby doprowadzenia roli do najwyższego stopnia żyzności, *nie zaś do najwyższéj produkcji alkoholu.*

Drugie prawidło. Zaprowadzić należy tę metodę alkoholizacji, która *zamieniając na alkohol substancje w burakach zawarte, pozostawia w pozostałościach gorzelnianych (wymoczkach, wytłoczynach, braże) największą ilość substancji pożywnych.*

Prawidło trzecie. Destylować się mający zaciér burakowy nie ma być nigdy papkowaty, ale raczéj zupełnie płynny; w przeciwnym razie powstają dwie nader ważne niedogodności, bo 1ód przypala się spód apparatu, 2re udziela się alkoholowi woń i smak przygorzałe. Ma to zwykle miejsce gdy się destyluje zaciér z gotowanych i na papkę rozcieranych buraków otrzymany. (Wyjątek stanowi co do tego prawidła najnowsza metoda p. Leplay, którą w swojem miejscu obszernie wyłożymy.)

Prawidło czwarte. Starać się należy, aby robota jak najprędzéj mogła być destylowaną; przetrzymanie bowiem właściwego do tego czasu sprawia, iż się alkohol zamienia w kwas octowy.

P. Kurowski wymienia następujące główniejsze *metody fabrykacji alkoholu z buraków*:

1. Destylacja soku burakowego skoncentrowanego do stanu syropu.
2. Destylacja miazgi burakowéj gotowanéj.
3. Destylacja soku burakowego przez prasowanie utartych surowych buraków otrzymanego.
4. Destylowanie soku otrzymanego przez maceracją krajanych surowych buraków brahą gorącą.
5. Destylacja soku otrzymanego przez działanie wody gorącéj kwaskowatéj na suszone talerzyki burakowe.

Co do 1go. Sposób ten nie jest ani ekonomiczny, ani téż w praktyce korzystny, dla tego téż wcale nieużywany.

Co do 2go. Destylowanie papki z gotowanych buraków, powszechnie dziś we Francji zarzucono, z powodu niedogodności wyżéj w prawidle trzeciém wymienionych.

Co do 3go. Tą metodą, mówi p. Payen otrzymuje się tylko ten sok z komórek burakowych, a następnie cukier, które zęby tarki porozdzierały: te zaś które pozostały w całości, nie wydają go poniekąd wcale podczas prasowania miazgi, a bardzo mało wyprowadza go z nich woda, podczas tarcia do opłókiwania na tarce osiadającéj miazgi używana. Sok tym sposobem otrzymany, zawiéra niemal wszystkie pożywne części i różne substancje z których się burak składa; wyjąwszy w *części* tkankę komórkową, oraz nieporozdzierane cząstki drobnych korzonków.

Ztąd się okazuje, że sok otrzymany przez prasowanie miazgi burakowéj, zawiéra bardzo wiele różnych substancji, bo nawet i tkanka komórkowa w części w nim się znajduje. Wiele zas mieści w sobie substancji w zawieszeniu, i dla tego 1ód jest mniéj klarowny od soku otrzymanego z buraków krajanych, 2re zawiéra wiele takich substancji, które tworzeniu się fermentu sprzyjają; skutkiem czego powstaje zbyt silna fermentacja, która, jak wiadomo, szkodzi przeistaczaniu się całéj ilości cukru na alkohol.

Co do 4go. Tę metodę, niedawno przez p. *Champonnois* we Francji w praktykę wprowadzoną, wielu uważa za najpraktyczniejszą i dla rolników najkorzystniejszą.

Co do 5go. Ten sposób fabrykacji alkoholu, tylko w wielkich fabrykach tego produktu może się stać korzystnym; a mianowieie dla tego, iż mając suszone buraki, przez cały rok gorzelnia może być czynną. Jest zaś poniekąd całkiem niepraktyczny dla rolników.

Zanim przystąpimy do opisu najnowszych sposobów destylacji, obecnie we Francji używanych, pozwolimy sobie zrobić treściwy przegląd doświadczeń, tak krajowych jak zagranicznych, sposobami dawniejszemi.

W Tygodniku naszym z r. 1854 na str. 25 i nast. podaliśmy, wyjęty z Korresp. Gaz. Warszawskiéj, opis postępowania p. L. Rossmann w Bielawie. Krajane buraki gotował on i rozcierał na młynku zwykle do ziemniaków używanym, a nie dodając słodu, ponieważ cukier już się znajduje w burakach wykształcony, spuszczał papkę z pod młynka na chłodnik, a po rozwiedzeniu stósowną ilością wody, wpuszczał do kadzi fermentacyjnéj i zadawał drożdżami lub tak zwaną podmłodzią zbożową. Po odbytéj fermentacji, która trwała 72 godzin, przepędzał na zwykłym apparacie. Miał wydatku z korca $6^1/_2$ kwart okowity.

W Tygod. z r. z. 1854 str. 408 daliśmy opis postępowania Schwerdtfegera. Uważając, że miazga z gotowanych buraków, tak jest galaretowatą, iż nadzwyczaj trudno i zawsze

tylko niezupełnie wycisnąć się daje, wyciska sok z surowych utartych buraków, dodaje natychmiast 5% młodzi, poczém zaciér zaraz fermentować zaczyna, w temperaturze 16—18° Réaum. Po ukończonéj fermentacji, cedzi przez płótno niezbyt gęste i przepędza na alembiku. Utrzymuje, iż byłoby zupełnie nawet szkodliwém dla produkcji spirytusu, zaciéranie ze słodem roztartych buraków; temu zwyczajowi nawet przypisuje przedewszystkiém niepomyślne wypadki prób palenia wódki z buraków, na które się wielu uskarża.

W Tygodniku z r. z. na str. 105 opisuje p. Kaź. Stęchliński postępowanie używane w gorzelni Łancuckiéj w r. 1854. Buraki gotowane gnieciono na młynku, dodawano do 15 korcy zaciéru buraczanego 24 garnce mąki żytnéj, około 28 garncy słodu i zaprawiano hołowicą Gumbinera. Otrzymano z korca buraków 7 kwart okowity.

W dziele p. Kurowskiego znajdujemy opisanie sposobu używanego przez p, Rychtera w Kozienicach. Przy pierwszych próbach usiekane poprzednio surowe buraki tarł na tarce używanéj w cukrowniach, do papki zaś dodawał słodu i mąki. Przy téj manipulacji otrzymywał z korca buraków tylko garniec do 5 kwart okowity. Kazał więc następnie buraki posiekane gotować, po roztarciu zaś dodawał na 18 korcy 1 korzec mąki żytniéj i 1 korzec słodu jęczmiennego, a po wychłódzeniu drożdży: piątego zaś dopiéro dnia odpędza na alembiku. Wydatek okazał się do 2 garncy okowity z korca buraków. — Ponieważ, mimo powtórzonéj destyllacji, nawet przy użyciu węgli, okowita miała zawsze zapach i smak przykry; po wielu próbach znalazł p. Rychter, iż następne postępowanie zupełnie je od tych wad uwalnia. W dniu na odpędzenie przeznaczonym, wsypuje do wyfermentowanéj już roboty, w kadź fermentacyjną (do zaciéru z 18 korcy buraków i 2 korcy mąki i słodu), 5 garncy jagód jałowcowych i 2 garnce anyżu, miesza jaknajdokładniéj z robotą i nabija na kocioł. Prócz tego jeszcze destyluje powtórnie okowitę, na złączonym z apparatem destyllatorze, mieszczącym w sobie do 180 garncy surowéj okowity, do któréj to ilości dodaje przy destyllacji $^{3}/_{4}$ funta gwoździków, $1^{1}/_{2}$ funta lukrecji w drzewie i 1 garniec jałowcu: destyluje przytém wolno i starannie odbiéra niedogon, któryby całéj wódce nieprzyjemnego smaku i zapachu mógł udzielić. W r. $185^{3}/_{4}$ miał z korca buraków blisko 2 garnce okowity — w r. zaś $185^{4}/_{5}$ tylko $7^{1}/_{4}$ kwart okowity destyllowanéj na 10° Magiera (34 B). Nadmienia, w końcu, iż próbował zaciérać buraki bez dodania słodu; zmniejszenie jednak wydatku po 2 garnce okowity na każdym takim zaciérze (a więc blisko $^{1}/_{2}$ kwarty na korcu buraków) odwiodło go od podobnego postępowania.

W témże dziele p. Kurowskiego znajdujemy sprawozdanie p. K. Chmielowskiego w Rytwianach, który macerował buraki trzykrotném nalewaniem wodą gorącą, potém sok spuszczał na chłodnik i zadawał ferment bez używania drożdży piwnych. Otrzymywał po 9 kwart okowity 78% ($31^{1}/_{2}$°B), sądzi wszelako, iż przy urządzeniu odpowiedniém, otrzymaćby można z pewnością kwart 11. Jakkolwiek wyraźnie o tém w sprawozdaniu swém p. Chmielowski nie wspomina, zdaje się iż dodawał słód i mąkę zbożową, obliczając bowiem wydatek z buraków, mówi, iż tyle dały, po odliczeniu okowity z tych dodatków. *(D. c. n.)*

Jak pomnożyć miodność pasieki?

przez Juliana Lubienieckiego.

Z wyjątkiem niektórych okolic podolskich i położeń leśnych, gdzie jest wiele wrzosów, utyskują pasiecznicy w tym roku wszędzie na pasieki, że musieli skasować wiele pni w jesieni, a nie mają miodu. Korrespondencje z różnych okolic kraju i pogadanki tych co mnie odwiédzają, są w tym względzie istne jeremiady. A któregokolwiek spytam: zkąd pochodzi ta nędza? — odpowiadają wszyscy, jakby się zmówili, jednakowo: rok był zły, nie było pożytku, i na tém koniec. Zły rok jest to koźlę pasieczne, na które walą pasiecznicy wszystkie swe grzéchy. Żaden nie powié: moja to wina, że nie mam miodu; każdy zwala niedostatek na ten nieszczęśliwy rok, na brak pożytku i. t. p.

To samo zdarzyło mi się słyszéć téj jesieni od kolegi, którego pasiekę, z 52 pni złożoną, przeglądałem na jego żądanie. Było w niéj źle; przy rewizji bowiem okazało się 30 pni które nie miały i po pół kwarty miodu, 20 mogło od biédy pozostać na zimę, dwa pnie zaś były pełniuteńkie miodu, tak, że je z miejsca ruszyć trudno było. Explikując mi tę nędzę koleżka, rozpowiadał, że w jego okolicy mało siéwają hreczki, że pszczoła nie postała na niéj, że ciągle były to zimna, to burze, to dészcze, że ani razu nie było spadzi, i zakończył zwyczajną formułką: rok był zły, nie było pożytku, dla tego nie ma miodu.

Ależ mój dobrodzieju, odpowiedziałem, jeżeli to wszystko jest tak jak mówisz, powiédz mi proszę, z kądże te dwa pnie, których z miejsca ruszyć nie mogliśmy, nabrały miodu? Jeżeliby przyczyną nędzy był istotnie zły rok, to i w tych dwóch ulach nie powinnoby być miodu, tak jak go nie ma w innych. Wszak te dwa pnie stoją w téj samej pasiece, ule są jednakowe i pszczoły latały na ten sam pożytek co i drugie. Owe dwa pnie ciężkie nie nanosiły ci miodu ani z Podola ani z Banatu, lecz uzbiérały go oczywiście w tym samym okręgu, gdzie i drugie zbiérały. Czemuż reszta pni nie nanosiły go także tyle, co te dwa?

Ha! to ja już nie wiem zkąd te dwa pnie nabrały miodu — odrzekł kolega — to przypadek, to jakiś szczęśliwy traf.

A jużciż przypadek to zrządził, odpowiedziałem; bo ty kolego do tego w niczém nie przyczyniłeś się. Przypadek zrobił za ciebie wszystko; on to manewrował pszczołami i całém ich gospodarstwem jakoś tak dobrze, tak szczęśliwie, że nanosiły miodu pełne ule. A gdyby też to samo, co w tych dwóch pniach zrobił przypadek niechcący, zrobiłeś był ty kolego w reszcie pniach twéj pasieki umyślnie; gdybyś był zamanewrował pszczołami i robotą reszty pni zupełnie na ten sam sposób, jak w owych dwóch pniach manewrował przypadek, to musiałyby wszystkie twoje pnie stać się równie miodnemi, jak owe dwa przypadkowe. — Bo pamiętasz zapewne jeszcze, co nas uczono w szkole: że z jednakowych przyczyn jednakowy skutek wyniknąć musi.

Tak zdaje się, odrzekł zadumany kolega: Ależ ja nie wiem co przypadek zrobił z temi dwoma pniami, że nazbierały pełno miodu, więc tak samo zrobić nie potrafię.

Tak że mi gadaj bratku, rzekłem; powiédz wyraźnie, że nie wiész co robić z pszczołami by nanosiły wiele miodu, albo innemi słowy, powiedz, że nie umiesz chodzić koło pasieki, a nie zwalaj na zły rok tego, co jest jedynie winą twéj nieudolności. Jakkolwiek rok ten był istotnie nieprzyjaznym z powodu zimna, burz i słoty; były jednak między dniami złemi niektóre dobre, a podczas tych kilku dobrych dni musiało być w polu miodu dosyć, kiedy te dwa pnie twoje napełnić się nim mogły. — Trzeba było tylko usposobić wszystkie pnie tak, aby z tego chwilowego pożytku mogły były korzystać w zupełności, tak, jak z niego korzystały owe dwa ciężkie, a nie miałbyś takiéj nędzy w pasiece.

Może się zdarzyć rok zupełnie zły, jeżeli n. p. grad wytłucze wszystko, albo jeżeli przez cały czas głównego pożytku potrwa słota albo zimno ciągle, że ani jednego dnia dobrego nie będzie. — W takim razie nie będzie zapewne miodu w ulach, i tu nie pomoże zaiste nic wszelka wiedza i zabiegi pasiecznika. Lecz szczęściem dla nas, lata takie trafiają się bardzo rzadko: ja przynajmniéj nie pamiętam z 35 lat tylko trzy tak nędzne. Lecz rok teraźniejszy nie był takim wcale, kiedy dostarczył i dozwolił zbioru tyle, że owe dwa pnie twoje do spodu nim zanieść mogły. Nie zwalaj więc winy na zły rok, ani na brak pożytku, tylko na własną nieumiejętność, i raczéj naucz się gospodarować lepiéj koło pasieki.

Temi argumentami ad hominem przekonany kolega, prosił o napisanie w téj mierze krótkiéj rady: więc napisałem takową dla niego; a sądząc, że i wielu innym pasiecznikom przydać się może, umieszczam ją w tém piśmie.

Sztuka pomnożenia miodności pnia jest bardzo prostą. Jak człowiek staje się bogatym wtedy, gdy zbiéra jak najwięcéj a jak najmniéj wydaje; tak i pszczoły stają się bogatemi, to jest miodnemi, jeżeli zakierujumy nimi tak, by zniosły miodu do ula jak najwięcéj, a jak najmniéj spotrzebowały.

Zachodzi więc naprzód pytanie; *co robić by pszczoły miodu jak najwięcéj uzbierały?*

Aby mieć zbiór wielki, trzeba żeby w ulu była siła wielka; wielka siła tylko może przynieść wiele miodu. Pień z którego mucha ledwie kapie pojedyńczo, może i tyle komórek nie zapełni, ile plastrów zaniesie pień muszny. Im więcéj pszczół będzie w pasiece w czasie najlepszego pożytku, tém więcéj będzie w niéj miodu. Główném więc zadaniem pasiecznika będzie, żeby umiał doprowadzić całą pasiekę do jaknajwiększéj siły i nie cierpiał w niéj żadnéj słabizny, ani między pniami staremi ani między rojami. Lecz nie dosyć żeby pasieka była silną, trzeba jeszcze żeby siła ta przyszła w sam czas największego pożytku. Główny pożytek nastaje u nas zwykle o Ś. Janie; powinien zatem pień, który miodnym uczynić chcemy, stanąć już w trzecim tygodniu czerwca w największéj sile, żeby mógł korzystać z całego pożytku od początku do końca; bo wtedy tylko uzbiéra miodu ilość taką, jaką tylko zebrać było można. — Im późniéj po Ś. Janie przyjdzie pień do siły, tém mniéj pożytku zastanie, tém mniéj zatém uzbiéra; bo jest rzeczą naturalną, że w trzech tygodniach n. p. już połowę tylko tego zniesie, coby był przyniósł w sześciu; a i największa siła nie zdała się na nic, kiedy przychodzi w taką dopiéro porę, gdy nie ma co zbiérać. Pasiecznik nasz napcha nieraz pełny ul rojów późnych, tak że przez muchę zamknąć go trudno; wszelako ogromna ta siła ledwie kilka języczków postawi, a miodu i naparstka nie przyniesie, bo już zgasł pożytek. Kilka tygodni wcześniéj, siła ta zaniosłaby była cały ul miodem. Aby więc pień mógł stać się miodnym, powinien stanąć w jaknajwiększéj sile na sam czas głównego pożytku: im wcześniéj tém lepiéj.

Ale siły, w téj chwili gdy jest potrzebną, z rękawa nie wytrzęsiesz: na jéj wymnożenie trzeba czasu, więc wcześnie o tém pomyśl. — Już przy wyborze nasienników na zimę pamiętaj o tém, i nie zostawiaj tylko pnie w muchę bogatę i z takim zapasem, żeby, prócz zimowli, jeszcze najmniéj pół garnca miodu zostało na wiosnę. — Im większy zapas miodu ma pień na wiosnę, tém prędzéj przyjdzie do wielkiéj siły; głodny kawęczy nieraz przez całe lato i nie poprawi się, albo opamięta się dopiéro kiedy już po obiedzie, to jest po pożytku. Jeżeli pień który głodny jest na wiosnę, hoduj obficie. Sposób hodowania wpływa bardzo wiele na pomnożenie siły. Jeżeli pszczoły mają zapas z zimy — o czém przez wyjęcie plastrów, zerwanie zagłówka, albo wetknięcie cienkiego pręcika przekonać się można — to nie hoduj ich zaraz z wiosny i zostaw w spokoju aż do kwiatu sadowiny. Jeżeli zaś które z obawy głodu wcześniéj hodować musisz, dąj im miodu w plastrach, albo patoki na raz porcję taką, aby wystarczyła do kwiatu czereśni, rachując na silny pień najmniéj kwaterkę na tydzień. W tym razie nie trzeba patoki rozgrzéwać, lecz dać jak jest gęstą i skrupiałą, albo w korytku, albo lepiéj jeszcze zawinąć ją w papiér, zrobić w nim małą dziurkę i wstawić pod robotę, albo z boku przy gniezdzie pszczół, albo przewróciwszy ul głową na dół, położyć miód na robotę; co nie potrwa długo, bo silny pień zabierze przez dobę i pół garnca. Można téż plastry czy potokę w papierze założyć z góry nad szpuntem i nakryć koszykiem słomianym, miseczką lub czém inném. — W Dzierżonach zakładam miód do magazynu na snozy, uchyliwszy, w tém miejscu gdzie pszczoły siedzą kłębem, jedną pokrywkę. Ta porcja miodu daje się zaś na raz i w stanie nierozpuszczonym dla tego, aby nie pobudzać pszczół o téj porze do wylotu, bo przez to ginie wiele siły w polu. Gdy bowiem dostają miód często małemi porcjami, a do tego jeszcze sytę, to pobudza je do nakładania czerwu i do wylatywania za perchą któréj do jego hodowli potrzebują; zalatują więc światami i przepadają tysiącami, krzepnąc w polu, bo pora jeszcze jest chłodna. Taka przedwczesna drobna hodowla jest wielce szkodliwą; bo w polu zginie siły więcéj niż przybywa w ulu, pień więc, zamiast wzmacniać się, słabieje, a miód wypotrzebowany na takie karmienie jest czysto stracony. Dopiéro gdy sady zakwitną, około 15 maja, należy hodować pszczoły, dla pomnożenia czerwu, *sytą*, to jest miodem na połowę z wodą zmięszanym, bez żadnego atoli dodatku korzeni lub innych zwyczajnych u nas domieszek, które nie zdatne są do niczego. Syta daje się teraz, jeżeli nie ma pożytku, małemi porcjami, co drugi dzień po półkwaterku, dopóty aż wielki pożytek w polu nastanie. To po-

budza pszczoły do nakładania wiele czerwu, z którego się potém siła wielka wylęgnie. Zamiast patoki można w potrzebie założyć lodowatego cukru w kawałkach, a pszczoły rozpuszczą go i zabiorą do gniazda. Cukier lodowaty żółty lepszym jest niż biały. Z takiego można w niedostatku miodu robić także sytę, gotując funt cukru w kwarcie wody. Funt cukru ma wartość pół kwarty patoki. W niedostatku, lepiéj kupić cukru aniżeli niepewnego miodu od żydów, jakowym nie jeden wytruł już swą pasiekę. Poczynając hodowlę sytą na czerw, około 15 mają, siła wyjdzie o Ś. Janie, na sam czas pożytku, bo pszczoła wyłazi z czerwu w dni 20.

Na wczesne wymnożenie siły wpływa także bardzo wiele ciepło. Pasieka powinna więc stać w miejscu ciepłém, zaciszném. Jeżeli ule nie są same z siebie ciepłemi, należy je w porę chłodną wiosny obtulać słomą, pérzem lub inaczéj, zalepiać wszystkie szpary, ścieśniać oczka i miejsce w ulu, pokąd się ciepłe nocy nie ustalą. W zimnym ulu postępuje czerw powoli, więc siła nie przyszłaby na sam czas głównego pożytku.

Jeżeli pień który wyszedł na wiosnę ze słabą siłą, należy podsilić go, albo muchą z silnego pnia z drugiéj pasieki przyniesioną, albo dojrzałym czerwem, jeżeli ule są po temu, że go plastrami wyjąć i gdzie potrzeba założyć można, jak np. w ulach Dzierżona. Bo pień w muchę ubogi nie może zasiąść i wygrzać czerwu wiele, więc sam sobie zostawiony, przyszedłszy do siły późno i straciłby kilka tygodni pożytku.

Najważniejszém atoli w tym względzie jest, żeby pień miał młodą, doskonale płodną matkę. Dobroć pnia zależy od dobroci matki. Pień ze złą matką będzie zawsze nędzny, choćbyś na niego chuchał i dmuchał i pchał weń miód jak w wór dziurawy. Młoda matka nakłada w piérwszym i drugim roku życia jaj najwięcéj, w czerwcu i lipcu do trzech tysięcy dziennie; więc po takiéj matce wyłażą i pszczoły tysiącami co dzień; musi zatém pień z taką matką przyjść prędko do siły. W trzecim roku płodność matki już słabieje, a w czwartym i piątym, jeżeli go dożyje, ustaje widocznie; więc pień ze starą matką przychodzi do siły bardzo leniwo i pózno. Dla tego, uważajcie przy wyporze nasienników bardzo na matki i takie tylko zostawiajcie, które mają tegoroczną lub dwuletnią i doskonale płodną. Wyborna płodność matki poznaje się po tém, jeżeli nakłada czerwu w plastry wielkiemi płatami. Gdzie widać czerw maleńkiemi tylko kupkami, albo między czerwem zasklepionym wiele komórek porozrzucanych, niekrytych, tam jest matka słabéj płodności. A jeżeli pień który jest z resztą do zimowli zdatny, tylko matkę ma poślednią, to wyjmijcie ją, a dodajcie natomiast inną wyborną, wziętą albo z porójka który się nie obrobił, albo z pnia wyrojonego przeznaczonego na wybicie, albo, wreszcie, jeżeli nie jest pora późna i truty są jeszcze w pasiece, zostawcie pniowi, aby wygrzał sobie matkę sam z czerwu pszczelnego, pozostałego po matce wyjętéj. Roje piérwszaki mają zwykle matki dwuletnie i starsze jeszcze; porojki zaś, to jest drużaki, trzeciaki itd., tudzież wszystkie pnie wyrojone mają zawsze matki młode tegoroczne.

Główny pożytek nie wszędzie trwa jednakowo długo. Na Podolu n. p. ciągnie się on na hreczkach od Ś. Jana do końca sierpnia, więc przez dziewięć tygodni. Gdzie są wrzosy, trwa nieraz do końca września, więc przez trzynaście tygodni. W innych okolicach zaś trwa tylko do końca lipca, zatém pięć tygodni tylko. Im krótszy pożytek, tém gorsze jest położenie na pasiekę, tém więcéj zależy na tém, by doprowadzić ją do zupełnéj siły wcześnie; bo tém mniéj czasu pozostaje pszczołom do zbioru. Na Podolu n. p. pień, chociaż o Ilij *) dopiéro przyjdzie do siły i roi się i rój o téj porze osadzony, może obrobić się i uzbiérać miodu, mając przed sobą jeszcze cztéry tygodnie najlepszego pożytku. Ztąd to pochodzi, że Podolanie i pasieki łatwo rozmnażają i miodu dosyć miéwają, chociaż gospodarka ich bywa częstokroć ladajaką. Gdyby wszakże Podolanin, w błogosławioném swém położeniu, umiał doprowadzić pasiekę do siły wcześniéj, żeby pnie wyrojone i roje, nie cztéry tygodnie pożytku tylko lecz cały dziewięcio-tygodniowy pożytek, od Ś. Jana aż do końca sierpnia, zachwycić mogły; to miałby oczywiście dwa albo trzy razy tyle miodu co ma dzisiaj. Tém bardziéj zaś należy o wczesną siłę w pasiekach starać się nam, co mieszkamy w położeniu biedném, gdzie w ostatnim tygodniu lipca już wszelki pożytek gaśnie, bo u nas i pień który w końcu lipca roi się i rój o téj porze osadzony, nie obrobią się i miodu mieć nie będą. Przez opóźnienie siły zatém i rojkę późną, ginie u nas co roku pni wyrojonych i rojów tysiące, i byle rok cokolwiek nie dopisał, nie mamy w pasiekach zgoła nic miodu.

Lecz nie dosyć wymnożyć wielką siłę i nie wielka to sztuka wymnożyć ją; bo gdy przy dobrym pożytku pociągnie pora parno-wilgotna, która nakładaniu czerwu wielce sprzyja, to przyjdzie siła i sama bez pomocy pasiecznika. Ale tę wielką siłę użyć rozumnie i osiągnąć z niéj jaknajwiększą korzyść, w tém jest sztuka wielka. Największa siła nie zdała się na nic, jeżeli próżnuje. A ileż to pszczół próżnuje po pasiekach naszych?—Gdziekolwiek zajrzysz w lecie, zobaczysz ule okryte od dołu do góry wylégającą pszczołą jak czarne niedźwiedzie: A ta massa pszczół leży czasem przez kilka tygodni najlepszego zbioru. Na cóż zdała się ona pasiecznikowi, kiedy próżnuje i nic nie nosi? Czyliż przysporzy wam co w domu czeladka która próżnuje? A nie myślcie, że ta tylko siła próżnuje co leży na wiérzchu ula. O! nie — nie tylko ta, ale wszystka mucha która siedzi we środku ula po ścianach i wisi pod robotą w łańcuszku, w taką porę gdy jest pożytek w polu, prożnuje w całém znaczeniu słowa: nic nie robi i nic nie nosi. Ani śni się pasiecznikom naszym, jak ogromną szkodę ponoszą przez wyleganie pszczół. Przekonałem się licznemi próbami, że silny pień, mający gotową robotę, może zebrać w jednym dobrym dniu miodu garniec i więcéj. Mogłaby więc ogromna siła pnia wylegającego znieść podczas pożytku także co dzień miodu może garniec. Jeżeli tedy leży na ulu i próżnuje

*) 1 sierpnia n. s.
20 lipca st. s.

przez dni 14, to traci pasiecznik około czternastu garncy miodu. A jednak, są tak nierozsądni, iż cieszą się i chlubią tém, gdy pasieka ich wylega. Nie cieszyć się, lecz płakać powinni, patrząc na to, jak najlepszy pożytek uchodzi dzień za dniem bez żadnéj dla nich korzyści. Wyleganie pasieki jest zawsze świadectwem niemylném, że pasiecznik nie łepak i koło pszczół chodzić nie rozumié. Pszczoła nie jest pewnie próżniakiem, owszem jest niezmordowaną w pracy. Widziałem kilka razy, jak pszczoły szły podczas jasnéj miesięcznéj nocy za pożytkiem na blizką lipinę, jakby wśród dnia: pracują więc one dzień i noc; a jeżeli leżą i próżnują, to zawsze jedynie dla tego, że z powodu braku miejsca, albo ciasnoty w ulu, lub dla wielkiéj w nim zaduchy pracować nie mogą. Nie ich więc wina, gdy próżnują, lecz zawsze winien temu pasiecznik.

Pierwszą przyczyną próżnowania pszczół są ule zbyt małe, jak bywają po największéj części bezdenki i uliki zatworowe podolskie, ledwie ośm garncy wymiaru mające. Gdy pszczoły w takiéj małéj, wązkiéj dudeczce przyjdą cokolwiek do siły, zarobią ją w kilku dniach i zapełnią plastry wnet czerwem i miodem, tak, że i jednéj komórki próżnéj nie zostanie. Nie mogą więc ciągnąć daléj woskiem, bo nie ma już miejsca; nie mogą nosić miodu, bo nie mają go gdzie złożyć: idą więc w pole tylko, żeby przynieść dzienne pożywienie dla siebie i dla czerwu, a zresztą próżnują, leżąc bezczynnie we środku i na wiérzchu ula. Nie wylegają zatém pszczoły w małym uliku przez nadmiar siły, tylko przez ciasnotę miejsca; bo w małym uliku, gdzie mało jest plastrów, nie może być i czerwu wiele, więc siła wielka nawet wymnożyć się nie może. Jeżelí widzicie, że pszczoły w małéj dudce podsiadły już robotę, albo wcale wylegają, a myślicie, że to w niéj już siła taka wielka; to mylicie się bardzo. Gdyby ta siła była nie w dudce ośmiogarncowéj ale w półkorcowéj barci, albo w korcowym leżaku; toby jéj może nie widać było w robocie, tém mniéj na wiérzchu ula. Przez ule zbyt małe mamy więc szkodę dwojaką: raz nie może w nich być siła wielka, a do tego i ta jeszcze próżnować musi. Z tąd wynika oczywiście, że w małym uliku ani roboty ani miodu tyle być nie może jak w ulu obszernym, gdzie pszczoły ciągle pracować i miód znosić mogąc, próżnować nie potrzebują.

Zgubne te uliki małe upowszechniły się u nas, nie tyle z braku drzewa na wyrób większych, bo i w okolicach leśnych wiele ich widzimy, jak raczéj przez nieświadomość i złe wyrachowanie pasieczników. Ul mały jest lekki, nie zdźwiga się nim, naładuje więcéj na furę, łatwiejszy przewóz, nie trzeba dla nich pasieki wielkiéj ani stebnika wielkiego, są więc w użyciu wygodniejszemi niżeli kłody ciężkie. Ale cóż po wygodzie, jeżeli nie ma z nich tyle miodu ileby mieć można. Oszczędzi się kilka reńskich na przewóz, na pasiekę i stebnik, a traci się za to co roku kilkadziesiąt lub kilkaset reńskich przez niedobór miodu. To rachunek wcale nie mądry. Inni pasiecznicy zaprowadzają uliki małe dla tego, że pszczoły roją się z nich niemal co roku i że roje do małych ulów zebrane, łatwiéj obrabiają się. Ale cóż po tém, kiedy, jak wyżéj mówiłem, i roje i pnie wyrojone, nie mając miodu, muszą być zkasowane w jesieni, albo giną z głodu w zimie. — Czyliż nie widzimy tego w pasiekach co roku? W czasie rojki stoi czasem pni kilkaset, a do wiosny nieraz i kilkadziesiąt nie zostanie. A chociaż rój w małym ulu obrobi się w piérwszym roku, cóż po nim, kiedy na drugi rok nie ma z niego żadnego pożytku? — Kto chce rozmnażać pasiekę, może mieć z największych ulów roje co roku, tak dobrze jak z najmniejszych; bo jeżeli pszczoły w ulu wielkim nie puszczają roju same, to można go wypędzić, a kto nie potrafi tego, to bardzo mizerny pasiecznik. Nie ma więc z ulików małych korzyści w niczém, tylko we wszystkiém strata.

Wracając tedy do naszego przedmiotu, żeby wymnożyć wielką siłę i żeby ta nie próżnowała, trzeba przedewszystkiém, abyście z pasiek uliki małe uprzątnęli, a zaprowadzili ule najmniéj 12 garncy wymiaru trzymające. Im biédniejsza okolica, tém szkodliwsze są ule małe, tém owszem większe być powinny — 16 do 24 garncy nawet. Jeżeli nie macie lasów, i o inne ule trudno; wyplatajcie bezdenki ze słomy, w dole 15 a w górze 10 cali światła trzymające, a 20 do 30 cali wysokie, i ustawiajcie takowe na krążkach z desek, na szerokich tarcicach albo na wieńcach ze słomy uplecionych, jeżeli zechciecie stawiać je na gołéj ziemi. O słomę i ludzi sypanki wyplatających nie trudno, i każdy się téj sztuki w jednym dniu nauczy. Gdzie nie ma witliny do wiązania, posadźcie kilka krzaków gdzie w jakim zakątku wilgotnym, a będziecie już na drugi rok mieli prętów dosyć, byle je bydło nie zgryzało. Ule słomiane, ze splotów półtora a jeszcze lepiéj dwucalowych gęsto uplecione, są wyborne, ciepłe, lekkie i bardzo wygodne. Utrzymywałem w nich pasiekę na wielką skalę podług Ehrenfelsa, więc mówię z doświadczenia. Gdybym nie poznał był ulów Dzierżona, trzymałbym pszczoły tylko w bezdenkach słomianych. Niektórzy poznali już niedogodność ulów małych, dają więc pod nié, dla powiększenia, podstawki, zwykle ucinki starych ulów. — Ale i to nic nie warto i więcéj ztąd szkody niż pożytku; bo pszczoły zarabiają podstawkę zwykle plastrami trutowemi, mnożą mnóstwo trutów, przez co, jak powiem niżéj, miodu bardzo wiele tracą; dla tego też rzadko kiedy znajdzie się jaki plastr miodu w podstawce. Podstawki będą wtedy tylko dobre, jeżeli nie dozwolimy, aby matka w nié czerwu nakładała. A temu można zapobiedz, gdy ulik od podstawki oddzielimy założeniem deszczułki, mającéj dla przejścia pszczół maleńką tylko szparkę, albo gdy ul z podstawką damy na głęboki podkop. Gdy wtedy w podstawce czerwu wcale nie będzie, więc pszczoły zapełnią plastry czystym miodem. Można także powiększyć ul przez nadstawki czyli nagłówki z góry: i tu matka z czerwem nie zachodzi, a pszczoły robią w nich tém chętniéj, bo one zwykły już z natury składać miód jak najwyżéj w ulu. Podstawki czy nadstawki stanowią w tym razie niejako magazyn miodowy o którym daléj mówić będziemy.

(D. c. n.)

Sprostowanie wiadomości o parobkach Szląskich w Tarnowskiém.

Wyczytawszy w Numerze 1 Tygodnika artykuł o parobkach Slząskich przezemnie sprowadzonych, pozwólcie abym niektóre mylne podania w nim zawarte sprostował.

I tak, co do piérwszego: żaden parobek nie dostaje osobnéj chałupy z chléwem, podwórkiem, tem téż mniéj z ogrodem półmorgowym. Mieszczą się oni jak mogą, po dwie i trzy familje w jednéj izbie, a nawet w karczmie, w osobnéj izbie, tak zwanéj gościnnéj: tym sposobem 78 głów mieszka u mnie w 11 izbach. Ogrodów osobnych nie mają, ale biorą do ordynarji, jak zwykle, po cztéry zagony pod ziemniaki i zagon pod kapustę, coraz w inném miejscu, gdzie dworskie ziemniaki i kapusta przypadają. — Co do 2: drzewa na opał nie mają wyznaczonego, ani go sami z lasu nie sprowadzają: kiedy niekiedy fura gałęzi dworską fornalką przywieziona według potrzeby — oto i opał. — po 3: mają oni wprawdzie pozwolenie utrzymywania po jednéj własnéj krowie, wraz z dworskiém bydłem, latem i zimą, z tego jednak pozwolenia dotąd zaledwo cztérech korzystało; bo innych na krowy nie stać. — Co do ordynarji, wprawdzie ci którzy najpiérwéj przybyli brali po 12 korcy; że zaś teraz kilku nowych przybyło i tych za 10 korcy rocznie ugodziłem, więc i tamci, po skończonym roku, także tyleż pobiérać będą. — Kilku nieżonatach, przyjętych do koni fornalskich, ugodziłem na stół zwykły czeladni, przy czém zarówno z innymi, dostają raz w tygodniu mięso. — Tak więc z niekorzyści wymienionych w Tygodniku odpada niebezpieczeństwo przywłaszczenia chałupy i gruntu: z wyliczonych zaś kosztów wypadałoby nadto potrącić 2 korce zboża i $^3/_8$ morga ogrodu, bo 5 zagonów tylko $^1/_8$ morga stanowią.

Wszystkich dorosłych Szlązaków mam obecnie 25. Z tych 3 strycharzy zajętych jest całe lato wyrobem cegły, 1 stelmacha, 1 kowala, 1 karbownika, 1 pastucha do bydła pobiérającego rocznie tylko 8 korcy ordynarji i 20 złr. m. k. pensji. Z pozostałych 18, 5 jest fornalami a 12 parobkami do wołów. Zostaje więc bez stałego zatrudnienia tylko jeden; a ten obowiązany jest pilnować porządku w stajniach, przygotowywać paszę dla koni i wołów, odbiérać od wracających z pola narzędzia gospodarskie, słowem jest to najstarszy parobek, rodzaj wachmistrza szwadronowego.

W czasie wolnym od robót zaprzęgami, są obowiązani wszyscy do wszelakiéj posługi. Umieją niektórzy rżnąć tarcice, robić gonty, stawiają sągi w lesie, koszą zboże i tratwy itd. W czasie zaś najpilniejszego żniwa, całe pospolite ruszenie, nie wyłączając ani majstrów ani karbownika, wyrusza z kosami w pole ciąć zboże, co doskonale umieją; mniéj zdatnych dwóch lub trzech zostawiwszy przy koniach i wołach na pastwisku.

Oprócz tych 25 służących za roczną zapłatę, jest jeszczcze kobiét i wyrostków zdatnych do wszelakiéj roboty 32; którzy za dzienną zapłatę, według cen zwykłych, najwięcéj 15 kr. m. k., winni są u mnie tylko szukać zarobku. Że zaś kobiéty doskonale młócą cepami, nie tylko więc w lecie, ale i zimą nieustanny mają zarobek.

Jakkolwiek robota ta, męzka szczególnie, cokolwiek więcéj kosztuje, nieocenioną jest przecież korzyścią mieć na każde zawołanie 57 ludzi do roboty. Wczesna i dokładna robota w polu, tak w czasie zasiewów jak w żniwa, pokryje niezawodnie tę przewyżkę nad zwykłą płacę najemnika miejscowego, który wtedy dopiéro idzie do dworu, kiedy już wszędzie indziéj roboty pokończy.

W ogóle, jest to lud trzéźwy, potulny, chętny, nie usuwający się od żadnéj, choćby też najcięższéj roboty; dobre obchodzenie się i rzetelną zapłatę ocenić umié; a w danym razie naganę i karę przyjmuje z pokorą. Śmiało powiedzieć mogę, iż przez sprowadzenie tych ludzi, zupełnie brakowi robotnika u siebie zaradziłem; a skutki z tąd wypływające, nie łatwo dadzą się obliczyć.

Fr. Wiesiołowski.

Wiadomości gospodarskie i handlowe.

Wełna. Praga 9 stycznia. Cisza w handlu tym artykułem od kilku tygodni panująca. trwa dotąd bez przerwy: cienkiéj wełny nie wiele się sprzedaje. Z zagranicy odwiedził nasz targ ostatniemi czasy jeden tylko kupiee z Akwisgranu i jeden z Hamburga; zakupna ich wszelako ograniczały się jedynie na cienkiéj wełnie jagnięcéj, po cenie od 160 do 180 złr. Umowy na dostawę nowéj wełny, bardzo ożywione w Październiku, zupełnie teraz ustały. Producenci nie chcą spuścić z przeszłorocznych cen wysokich, na które wszakże teraz w żaden sposób nikt przyzwolić nie może, tém bardziéj kiedy nawet w roku zeszłym, przy wysokich cenach, nie przyniosły spekulantom zysku. Ze znaczniejszych dotąd zawartych umów, wymieniają: wełna kapituły katedralnéj po 133 fl. Schlüsselburgska fl. 140—142; Hr. Wallisa fl. 160 i 185, Ks. Kinskiego fl. 138 – 148 — i 213; Ks. Fürstenberga — ? Hr. Schönborna 162; Schlan i Smetschna fl. 155. *(d. Donau)*

Wiedeń, 8 stycznia Handel zeszłotygodniowy, mimo świąt noworocznych, dosyć był znaczny. Tu i w Oedenburgu zakupili, z drugiéj ręki, kupcy Brünscy, Reichenbergscy i Pragscy, niemniéj jak na francuski rachunek, dobréj i cienkiéj wełny jednostrzyżnéj do 600 centn. po cenie od 136 — 160 złr. m. k. O kontraktach słychać, iż niektóre znaczniejsze partje zakupili znowu dawniejsi kontrahenci, jedni o kilka złr. taniéj, inni zaś po zeszłorocznych cenach. — W Peszcie sprzedano do 10,000 centn. po większéj części na potrzoby krajowe i agentom fabryk włóczkowych w Mühlhausen i Augsburgu. Ceny mało się różniły tylko od cen ostatniego jarmarku; dwustrzyżne i dobre jednostrzyżne wełny płacono nieco wyżéj. Za ostatnie otrzymano fl. 105 — 132; za bardzo cienką wełnę letnią fl. 104 – 110. *(W. Gesch. B.)*

Wrocław, 12 stycznia. W tym tygodniu sprzedano około 1800 centn. wełny i płacono: za szląską jednostrzyżną od 85 do wyżéj 100 tal; za rossyjską od 50 do przeszło 70 tal; za polską jednostrzyżną od 75 — 90 tal.

Kursa: w Wrocławiu 14 stycznia. Austr. Bank. $92^5/_6$ tal. za 150 fl. Polsk. papiér. Bank $89^1/_4$ tal. za 600 złp. *(Bresl. Hdlsblatt)*

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem Redakcji. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.